

安全・安心宣言

すかいらーくグループの食品衛生管理の仕組み



■ 工場による
自主検査実施



■ 当社独自の
抜きとり検査



■ 店内の衛生管理の徹底

まな板、包丁、温度管理にいたるまで
店内の衛生管理におきまして徹底した
指導・実施・確認を行っています。

当店の食肉は菌検査に合格したもののみを使用しております

すかいらーくグループでは、すべての食肉において厳しい衛生管理及び、検査基準に合格した肉のみを販売しており、生食用の肉の販売については従来より行っておりません。なお、店内調理・衛生管理におきましても徹底した指導実施・確認を行っておりますのでどうぞご安心して「しゃぶ葉」をご利用いただきますようお願い申し上げます。

お客様へのお願い

お肉をお湯にくぐらせるときには
箸を使わず必ず「トング」を
ご使用ください。

